

Mohnvanillekipferl



Zutaten:

350g Mehl
210g Butter
110g Staubzucker
110g gequetschten Graumohn
oder Weißmohn
2 Dotter

Zum Wälzen;
100g Staubzucker
1P. Vanillezucker

Zubereitung:

Mehl und Butter abbröseln und mit restlichen Zutaten rasch zu Mürbteig verkneten. Fingerdicke Rollen formen, diese in kleine Stücke schneiden, diese Stücke zu dünnen Rollen wutzeln und daraus Kipferl formen. Bei 200 Grad ca. 8 Minuten backen. Kipferl noch heiß in Gemisch aus Staub,- und Vanillezucker wälzen.

Ein Rezept vom
Mohnhof Gressl
Haiden 11,
3631 Ottenschlag
www.mohnhof.at

